



Panini aux gènes et tomates rôties



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

Salade mesclun au fromage

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

INGRÉDIENTS

- 50 grammes de salami de gènes
- 50 grammes de salami prosciutto
- 2 gousses d'ail, hachées
- 4 échalottes, tranchées
- 2 grosses tomates finement tranchées
- 200 grammes de laitue mesclun
- 30 ml de vinaigre de vin rouge
- 30 grammes de fromage de chèvre
- 4 pains panini
- 1 pincée d'épices aux herbes et citron

INSTRUCTIONS

Hacher finement l'ail, peler et trancher finement les tomates et les échalottes puis combiner celles-ci avec le vinaigre.

Rôtir les tomates 5 minutes au four à 400 degré.

Griller légèrement les pains dans une poêle ou sur un BBQ. Retirer du feu et étaler la moitié du fromage sur les pains. Ajouter 100 g de laitue, les tomates et étaler les salamis.

Retirer les échalottes du vinaigre et y ajouter l'ail et un filet d'huile d'olive puis assaisonner avec le mélange d'épices, du sel et du poivre. Bien fouetter

Dans un saladier, combiner le restant de laitue et de fromage, les échalottes et arroser de la vinaigrette puis mélanger pour bien combiner.

Monter les assiettes en répartissant les sandwiches et la salade,

Bon appétit!

TEMPS

20

RÉSULTAT

4



au jour le jour

bon appétit